


---

v o r s p e i s e

---

Herbst Salat 

Spinat – Rotkabis – Birnen – Baumnüsse – Feigenvinaigrette

15

K ü r b i s v a r i a t i o n

Ziegenfrischkäse – Gnocchi – Bisquit

19



Dreierlei vom Stör

Blumenkohl – Kaviar

23

E n t e n l e b e r t e r r i n e

Dattel – Quitte – Schokolade

25

Die Welt gehört dem,  
der sie genießt...


Giacomo Leopardi

---

z w i s c h e n g e r i c h t

---

Entenconsommé  
Cannelloni – Steinpilz – Überraschungsei  
16

Marroni-Tortellini   
Sellerie – Trüffel  
19 VS  
34 HG

Raviolo von der geschmorten Rindsbacke  
Rotkraut – Rosenkohl – Pilz  
21

Jakobsmuschel & Langostino geräuchert  
Navet – Finger limes – Krustentierschaum  
23



Man weiss es eben erst,  
wenn man`s Probiert hat!

Aus: Liebes Leben  
Von: Alice Munor

---

## h a u p t g e r i c h t

---

Zweierlei vom Kabeljau  
Pak Choi – Bacalhau – Bouillabaisse sauce

47

St. Pierre & Pulpo  
Artischocke – Topinambur – Chorizo

51

Fasanenbrust im Wirsingmantel  
Dauphine Kartoffeln – Puntarelle – Rande

48

P|K

Hirsch  
Pastinake – Kräuterseitling – Mandel

48

Kalbstrilogie  
Mini Lauch – Stachys – Kartoffelespuma

51

---

von unserem grill

---

Filet vom Loup de mer	45	
Hummerschwanz	52	
Bierschweinkotelett (250gr)	41	
Wagyu Entrecôte (200gr)	98	P <sup>!</sup> K
Filet vom Black Angus Rind (200gr)	59	
Dry aged Swiss prime Ribeye (200gr)	56	

Dazu servieren wir ihnen 2 Beilagen & 1 Sauce nach Wahl:

Tagliatelle

Pommes frites

Trüffelpolenta

Ratatouille

Blattspinat

gebratene Pilze

BBQ-Sauce

Chimichurri

Tomatenchutney

Knoblauchsauce

Pfefferbutter

---

## die küche


---

Verarbeitet werden erstklassige, naturnah produzierte Lebensmittel, die, wenn immer möglich, aus der Schweiz stammen. Zu unseren Lieferanten pflegen wir eine offene und ehrliche Beziehung und sind stets auf der Suche nach speziellen Produkten. Wir schätzen auch Kleinlieferanten, die wir persönlich kennen und die gleichzeitig ihre eigenen Produzenten sind.


### G e f l ü g e l & E i e r

In unserer Küche arbeiten wir hauptsächlich mit Schweizer Geflügel. Ausserdem verwenden wir Eier von freilaufenden Hühnern, die vom Bauernhof Hinter-Längimoos von der Familie Meier in Rüslikon stammen.

### V e g e t a r i s c h

Alle mit  gekennzeichneten Produkte sind fleisch- & fischlos. Allerdings können Produkte tierischen Ursprungs mitverarbeitet worden sein.

### F a v o r i t v o n P a s c a l K l e b e r

Alle mit  gekennzeichneten Produkte sind Favoriten von unserem Küchenchef.

### A l l e r g i e t a b e l l e

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

#### **Fisch & Fleisch Deklaration:**

Stör, Kabeljau – Italien / Langostino – Argentinien / St.Pierre – Frankreich  
Loup de mer – Frankreich / Hummer, Jakobsmuschel – Amerika / Pulpo – Italien / Hirsch – EU  
Fasan – Frankreich / Schwein, Kalb – Schweiz / Rindsfilet – Irland / Wagyu – Spanien

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.